



# Menu du 5-févr. AU 9 février 2024

	LUNDI	LES CLASSIQUES	MARDI	LES CLASSIQUES	MERCREDI	LES CLASSIQUES	JEUDI	LES CLASSIQUES	VENDREDI	LES CLASSIQUES
Entrées	Endives au bleu		Pizza fromage		Salade de concombre carottes et		Salade Basquaise		Rosette lyonnaise	
	Salade croustons mais thon		Samoussa		Céleri rave aux noix		Coleslaw		Pâté en croute	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plat principal	Carbonade de bœuf		Chili sin carne		Croque monsieur		Rôti de porc au jus		Filet poisson pané citron	
Garnitures	Penne régates		Riz pilaf		Pommes de terre sautées		Petits pois au thym		Ebly & tomates	
	Gratin de chou fleur		Trio de légumes bio		Haricots panachés		Carottes persillées		Poivrons grillés	
Produits laitiers	Yaourt nature		Yaourt nature BIO		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
	Comté		Coulommiers		Bûchette de chèvre		Tomme de la fruitière des Bornes		St moret nature	
Desserts	Salade de fruits frais		Compote de fruits Bio		Liégeois Chocolat				Flamby	
	Ananas frais		Banane chocolat		Velouté fruit		Paris-brest		Fromage blanc coulis de fruits	
	corbeille de fruits		corbeille de fruits		corbeille de fruits		corbeille de fruits		corbeille de fruits	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

Tous nos fruits de saison sont locaux

Nos fromages de région sont produits à Arbusigny



